

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

1.1 Simpulan

- 7.1.1 Imbangan es krim kacang merah dan kacang hijau yang didapatkan yaitu F1 (25:75), F2 (50:50), dan F3 (75:25).
- 7.1.2 Berdasarkan hasil uji hedonik, es krim imbangan 75:25 merupakan imbangan yang memiliki nilai rata-rata paling tinggi pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan *overall*.
- 7.1.3 Berdasarkan hasil uji statistik ada pengaruh perbedaan imbangan terhadap rasa, warna, dan *overall* es krim kacang merah dan kacang hijau.
- 7.1.4 Hasil uji kadar zat besi pada imbangan unggulan mengandung 0,8 mg/100 gram es krim kacang merah dan kacang hijau.

7.2 Saran

- 7.2.1 Hasil penelitian kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat masih berupa studi literatur sehingga bisa dilakukan penelitian lanjutan di laboratorium untuk menilai kandungan gizi.
- 7.2.2 Penggunaan emulsifier dapat dikurangi untuk mendapatkan tekstur yang lebih ringan dan untuk mengurangi aroma langu dari kacang dapat ditambahkan *flavour* alami seperti jahe merah atau kayu manis.
- 7.2.3 Penggunaan kacang merah dan kacang hijau asli dapat digunakan agar rasa dan tekstur lebih baik.
- 7.2.4 Pembuatan es krim dapat menggunakan resep yang mengandung protein hewani seperti telur untuk meningkatkan nilai zat besi.